GialloZafferano Collection



Street food

Panini, bagel, pizze, tacos, e poi churros, crêpes suzette e bomboloni fatti in casa sono ancora più buoni. Prova a prepararli con le nostre ricette!

GRUPPO MONDADORI
Settembre 2024
IN EDICOLA IL 3 SETTEMBRE 2024

Collection STREET FOOD

Bomboloni

RICETTA PER 10 BOMBOLONI


Preparazione
60 minuti


Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 10 BOMBOLONI

- **Farina 00** 250 g
- **Farina Manitoba** 250 g
- **Acqua** 140 g
- **Uova** 120 g
- **Zucchero** 40 g
- **Burro** 40 g
- **Lievito di birra fresco** 15 g
- **Sale fino** 6 g

PER FRIGGERE

- **Olio di semi** 1 l

PER FARCIRE E SPOLVERIZZARE

- **Crema pasticcera** 500 g
- **Zucchero a velo**

Preparazione. Per l'impasto dei bomboloni versate in una planetaria munita di gancio la farina 00 e la Manitoba, lo zucchero e il lievito di birra fresco sbriciolato. Avviate la planetaria e versate l'acqua a filo, poi aggiungete le uova sbattute poco per volta. Quando l'impasto sarà incordato unite il sale. Lasciate andare a velocità media per 3-4 minuti. Quando l'impasto si sarà staccato dai bordi della ciotola incorporate il burro ammorbidito, un pezzetto alla volta, aspettando che si assorba ogni pezzetto prima di aggiungerne un altro. Una volta che tutto il burro sarà stato assorbito lavorate l'impasto ancora per 10 minuti circa, fino a ottenere una consistenza liscia e compatta.

Trasferite l'impasto su un piano da lavoro, date un paio di pieghe e formate una palla. Adagiate l'impasto all'interno di una ciotola, coprite con pellicola e lasciate lievitare a 26°-28° per circa 3 ore e mezza oppure finché non avrà triplicato il suo volume. Trascorso il tempo di lievitazione riprendete l'impasto e trasferitelo su una spianatoia infarinata. Stendetelo leggermente con un mattarello fino a formare un rettangolo spesso circa 2 cm. Ripiegate verso l'interno uno dei lati più corti, quello sinistro, portandolo verso il centro in modo tale che ripiegando anche l'altro lato questo risulti a filo con la prima piegatura. Coprite con pellicola e un canovaccio e fate riposare 10 minuti. Poi, ruotate e stendete nuovamente l'impasto col mattarello dandogli sempre una forma rettangolare. Procedete con altre 2 pieghe iniziando dal lembo destro e poi quello sinistro. Fate riposare il panetto per altri 10 minuti avendo cura di coprirlo con pellicola e con un canovaccio, ripetete ancora una volta le 2 pieghe e il riposo di 10 minuti (per un totale di 3 volte). Lasciate riposare.

Stendete sulla spianatoia il panetto col mattarello fino allo spessore di circa 0,8 mm. Coprite con pellicola e fate riposare 10 minuti prima di coppare l'impasto perché se si ritaglia subito tende a ritirarsi . Con un coppapasta da 10 cm di diametro ritagliate i dischi di pasta. Man mano trasferiteli su di un vassoio rivestito con carta forno. Una volta pronti coprite con della pellicola trasparente. Fate lievitare i bomboloni in un luogo asciutto per 90 minuti. Intanto preparate anche la crema pasticcera. Trascorso il tempo, lo spessore dei bomboloni sarà aumentato. Ritagliate la carta forno intorno al bombolone.

Versate l'olio di semi nel pentolino, scaldatelo e, quando avrà raggiunto la temperatura ottimale per la frittura di 160°, immergete i bomboloni uno o due alla volta in base alla capienza della pentola, così da non abbassare la temperatura dell'olio. Fateli scivolare dalla carta forno direttamente nel pentolino. Con un cucchiaio versate sopra al bombolone dell'olio caldo per una cottura omogenea. Friggete i bomboloni per circa 4 minuti, girandoli delicatamente a metà cottura con una schiumarola. Quando i bomboloni saranno ben dorati, scolateli con la schiumarola su un vassoio con carta assorbente. Lasciate intiepidire i bomboloni, quindi farciteli con crema pasticcera utilizzando un sac-à-poche con bocchetta liscia e stretta. Spolverizzate con zucchero a velo. I bomboloni sono pronti per essere gustati!



Bretzel

RICETTA PER 5 PERSONE


Preparazione
40 minuti


Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 5 BRETZEL

- **Farina 00** 340 g
- **Acqua** 185 g
- **Sale fino** 5 g
- **Lievito di birra secco** 2 g
- **Burro** 15 g
- **Fiocchi di sale**

PER LA COTTURA

- **Bicarbonato** 35 g
- **Acqua** 2 l

Preparazione. Per i bretzel versate la farina setacciata all'interno di una planetaria munita di gancio. Unite anche il lievito disidratato e il burro a temperatura ambiente. Cominciate a lavorare l'impasto, azionando il gancio a bassa velocità, e unite a filo l'acqua a temperatura ambiente. Terminato di inserire l'acqua, lasciate lavorare ancora pochi minuti fino ad ottenere un impasto compatto. Aggiungete il sale e lavorate ancora qualche minuto a velocità media sino a che l'impasto non sarà ben incordato.

Trasferitelo sul piano da lavoro e formate un filone con le mani. Utilizzate un tarocco per tagliare dei pezzi da 100 g, ne otterrete 5. Prendete il primo pezzo e formate un cordoncino lungo circa 50 cm, assottigliando di più le estremità. Piegate le due estremità verso il basso. Date poi al cordoncino la tipica forma "a nodo lento". Incrociate le due estremità e ribaltatele verso l'interno. Pizzicate poi la pasta per unirla al cordoncino centrale.

Disponete su un vassoio ben infarinato e proseguite in questo modo fino a formarli tutti. Lasciate lievitare per 30 minuti, poi riponete in frigo per un'ora. Quando l'ora sarà quasi trascorsa mettete a bollire l'acqua, e quando avrà raggiunto il bollore, aggiungete il bicarbonato. Aiutandovi con una schiumarola, trasferite il primo bretzel nell'acqua bollente, aspettate circa 30-40 secondi fino a che non saranno lucidi. Poi scolateli bene e trasferiteli su una teglia con carta forno. Incidete i bretzel nella parte inferiore, quella più cicciotta facendo un taglio lungo. Cospargete con i fiocchi di sale e cuocete in forno statico preriscaldato a 220° per 20 minuti.
Quando saranno ben dorati sfornateli e serviteli.

Pane
tirolese

Burrito

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
60 minuti


Cottura
140 minuti

PER 4 TORTILLA (DEL DIAMETRO DI 27 CM)

- **Farina 00** 350 g
- **Acqua** 190 g
- **Strutto** 30 g
- **Lievito istantaneo per preparazioni salate** 6 g
- **Sale fino** 6 g

PER IL CHILI CON CARNE

- **Macinato di manzo** 450 g
- **Fagioli neri precotti** 400 g
- **Peperoni rossi** 150 g
- **Passata di pomodoro** 250 g
- **Brodo di carne** 500 g
- **Cipolle rosse** 150 g
- **Aglio** 1 spicchio
- **Peperoncino fresco** 1
- **Coriandolo in polvere** 1 cucchiaino
- **Cumino in polvere** 1 cucchiaino
- **Zucchero di canna** 1 cucchiaino
- **Olio extravergine**
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

PER FARCIRE

- **Edamer** 150 g
- **Mais** 160 g
- **Avocado** 1
- **Lime** 1
- **Sale**

Preparazione. Preparate il brodo di carne per il chili, poi pulite il peperone e tagliatelo a tocchetti o a listarelle, affettate sottilmente la cipolla e l'aglio. Infine tagliate il peperoncino a rondelle. Scaldate un giro di olio in una casseruola (meglio di ghisa), aggiungete la carne macinata e rosolatela a fuoco medio-alto mescolando. Salate e pepate. Quando il fondo si sarà asciugato sfumate con un mestolo di brodo e fate evaporare. Trasferite la carne in una ciotola e tenete da parte. Nella stessa casseruola versate un altro giro di olio, il peperoncino, l'aglio, la cipolla e i peperoni, poi salate e pepate. Insaporite con zucchero di canna, cumino e coriandolo in polvere. Rosolate, sfumate con un mestolo di brodo e cuocete a fiamma medio-alta 10 minuti. Quando le verdure si saranno ammorbidite unite la carne macinata. Versate la passata e il brodo rimanente. Coprite e fate sobbollire a fuoco medio-basso 60 minuti, mescolando ogni tanto e controllando che non si asciughi troppo; l'andamento della cottura dipende dalla pentola per cui regolatevi in base alla casseruola utilizzata.

Preparate le tortilla di farina: versate la farina e lo strutto in una ciotola e pizzicate con la punta delle dita per amalgamarlo, unite il sale e il lievito istantaneo. Aggiungete l'acqua tiepida e iniziate a impastare con le mani. Continuate a lavorare sul piano di lavoro fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo; ci vorranno circa 5 minuti. Formate una palla, coprite con la ciotola e fate riposare circa 30 minuti. Trascorso il tempo di riposo dividete il panetto in 4 porzioni e formate delle palline. Stendete ogni pallina col mattarello sulla spianatoia infarinata fino a ottenere un disco molto sottile del diametro di 27 cm. Man mano che stendete i dischi abbiate cura di tenere il resto dell'impasto coperto con un canovaccio per non farlo seccare. Intanto fate scaldare molto bene una padella in ghisa o antiaderente e poi adagiate la prima tortilla e cuocete 40 secondi da un lato e 40 secondi dall'altro. Trasferite la tortilla cotta su un piatto e coprite con un canovaccio mentre procedete con la cottura delle altre.

Trascorsi i 60 minuti di cottura del chili, unite i fagioli col loro liquido di conservazione, coprite e cuocete per altri 40 minuti, sempre a fuoco medio-basso. Una volta pronto, togliete la casseruola dal fornello e lasciate intiepidire il chili con carne. Nel frattempo preparate gli ingredienti che utilizzerete per farcire le tortilla. Assemblate i burrito: adagiate le tortilla sul tagliere e posizionate nel centro un mestolo abbondante di chili intiepidito, poi distribuite circa 30 g di edamer a fette o grattugiato. Unite eventuali altri ingredienti, come mais e avocado. Richiudete prima i lati della tortilla, poi ripiegate la parte inferiore sopra al ripieno e arrotolate la tortilla dal basso verso l'alto, mantenendo la chiusura verso il basso. Scaldate una padella antiaderente con un filo d'olio, posizionate il burrito con la chiusura verso il basso e fatelo dorare per sciogliere anche il formaggio. Trasferitelo su un tagliere, divideteli a metà e gustateli caldi!



Cartocci siciliani

RICETTA PER 6 PERSONE


Preparazione
45 minuti


Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 12 CARTOCCI

- **Farina 00** 500 g
- **Latte intero** 250 g
- **Zucchero** 50 g
- **Uova** 1
- **Lievito di birra fresco** 6 g
- **Sale fino** 5 g
- **Strutto** 50 g

PER FARCIRE

- **Ricotta di pecora** 400 g
- **Zucchero** 200 g
- **Gocce di cioccolato fondente** 80 g

PER LA RICOPERTURA

- **Zucchero**

PER FRIGGERE

- **Olio di semi di arachide**

Preparazione. Per i cartocci siciliani fritti iniziate dall'impasto. In una ciotola versate la farina, lo zucchero e il lievito di birra fresco sbriciolato. Unisci il latte e mescolate con una forchetta sino a che il latte non sarà assorbito, poi unite un pizzico di sale e impastate ancora. Aggiungete ora l'uovo intero e lavorate ancora sino a che non sarà stato assorbito.
Ora spostatevi su un piano e lavorate l'impasto con le mani; una volta che sarà liscio e omogeneo aggiungete lo strutto poco per volta, continuando ad impastare per farlo assorbire. Proseguite in questo modo sino a terminare lo strutto; all'ultimo date una piega all'impasto e formate una palla. Trasferitela in una ciotola, coprite con pellicola e fate lievitare 3 ore.

Setacciate la ricotta: deve essere ben scolata e asciutta. Aggiungete lo zucchero e mescolate. Coprite con pellicola e lasciate riposare per 4 ore in frigorifero. Poi unite le gocce di cioccolato. Mescolate ancora e riponete nuovamente in frigorifero. Non appena l'impasto sarà raddoppiato trasferitelo nuovamente su un piano e. aiutandovi con un tarocco, prelevatene circa 75 g, proseguite in questo modo sino ad ottenere 12 pezzetti uguali. Prendetene uno e modellatelo, facendolo roteare sul piano, sino ad ottenere un cilindretto lungo circa 30 cm. Prendete dei cilindri per cannoli e partendo da una delle estremità arrotolate la pasta in modo da formare 4 giri. Potete realizzare anche 3 giri se preferite dei cartocci meno affusolati. Man a mano posizionate i cartocci su una teglia rivestita con carta forno. Distanziateli bene e coprite con pellicola. Lasciate lievitare ancora un'ora.

Versate l'olio di semi in una pentola e scaldatelo sino a raggiungere una temperatura di 165°. Immergete i cartocci facendo attenzione a non scottarvi. Friggete pochi pezzi per volta. Per dorarli in maniera uniforme utilizzate un cucchiaio per versare sopra l'olio caldo. Quando saranno ben dorati scolateli su carta da cucina. Estraete poi il cilindro di acciaio facendo attenzione a non scottarvi. Passatelo nello zucchero e proseguite così anche per gli altri. Trasferite la ricotta in una sacca da pasticcere e farcite i vostri cartocci. Serviteli subito!



Churros

RICETTA PER X PERSONE


Preparazione
10 minuti


Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER CIRCA 22 CHURROS

- **Farina 00** 145 g
- **Acqua** 250 g
- **Sale fino** 1 pizzico

PER FRIGGERE

- **Olio di oliva** 1 l

PER COSPARGERE

- **Zucchero**

Preparazione. Per i churros versate l'acqua e il sale in un pentolino e portate a bollore. Nel frattempo setacciate la farina in una ciotola a parte. Quando l'acqua sarà arrivata a bollore aggiungete la farina tutta in una volta e mescolate subito con un cucchiaio di legno. Continuate a mescolare a fuoco dolce finché il composto risulterà compatto e omogeneo e sul fondo del pentolino si formerà una patina bianca.

Trasferite il composto in una ciotola. Quando sarà intiepidirlo, lavoratelo qualche istante a mano sul piano di lavoro per dare la forma adatta per inserirlo nell'apposito strumento per creare i churros: la churrera. Sconsigliamo l'uso del sac-à-poche perché potrebbe comportare dei problemi durante la frittura. Pressate con il dorso del cucchiaio e richiudete. Da questo momento dovrete prestare la massima attenzione, durante la fase in cui si scalda l'olio per portarlo a temperatura e soprattutto in fase di frittura, in quanto i churros potrebbero scoppiare causando ustioni pericolose.

Scaldate l'olio di oliva fino a una temperatura di 160°-170°, poi spremete il composto direttamente nell'olio bollente tagliandolo a una lunghezza di circa 10 cm con l'aiuto di un coltello leggermente unto. Friggete con estrema attenzione e numerose precauzioni i churros per 3-4 minuti fino a doratura. Scolateli su carta assorbente, poi passateli nello zucchero semolato, se desiderate. I vostri churros sono pronti per essere gustati ancora caldi!





Cistecca montese

RICETTA PER 2 PERSONE


Preparazione
15 minuti


Cottura
15 minuti

INGREDIENTI

- **Panini** 2
- **Scamorza affumicata** 10 fetta
- **Manzo** 250 g
- **Lattuga** 4 foglia
- **Melanzane** 200 g
- **Aglio** 1 spicchio
- **Caciocavallo**
- **Olio extravergine**
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

Preparazione. Per la cistecca montese iniziate dalle melanzane, pulitele e tagliatele a cubetti. Passate subito dopo alla carne, bisogna ridurla a dadini piccolissimi. Affettate sottilmente la scamorza affumicata e grattugiate il provolone. Spostatevi ai fornelli. In una padella soffriggete l'aglio diviso a metà in un giro d'olio. Unite le melanzane e saltate mescolando di tanto in tanto. Quando saranno morbide, togliete l'aglio e regolate sale, pepe e mettete da parte; la padella vi servirà dopo.

Versate un goccio d'olio in un'altra padella, aggiungete la carne, saltatela qualche minuto a fiamma viva finché sarà rosolata ma morbida dentro. Quindi salate, pepate e aggiungete le melanzane rosolate lasciando insaporire. Nel frattempo dividete a metà gli sfilatini nel senso della lunghezza e tostateli brevemente nella padella usata per cucinare le melanzane, avendo cura di mettere la mollica a contatto con la padella. Quando la mollica si sarà un po' colorita togliete il pane. E sistemate qualche foglia di insalata sulla base di ciascun panino.

A questo punto raccogliete la carne in 2 mucchietti più o meno della grandezza dei panini, abbassate un po' la fiamma e aggiungere sopra la scamorza affumicata. In pochi istanti sarà sciolta, spegnete il fuoco e sollevate il ripieno con una paletta posandolo direttamente sulla base dello sfilatino. Aggiungete il caciocavallo grattugiato in superficie. Chiudete con l'altra metà ed ecco pronto il primo panino, preparate anche il secondo e la vostra cistecca montese è pronta.



Crêpes Suzette

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
30 minuti


Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER LE CRÊPES

- **Uova** 2
- **Farina 00** 150 g
- **Latte intero** 300 ml
- **Burro** 40 g
- **Zucchero** 1 cucchiaio
- **Scorza d'arancia** 0.5

**PER LA SALSA
E PER FLAMBARE:**

- **Arance** 3
- **Succo di limone** 1
- **Grand Marnier** 150 ml
- **Zucchero** 130 g
- **Burro** 80 g

Preparazione. Per realizzare le crêpes Suzette inziate dall'impasto di base: mettete in una ciotola dai bordi alti la farina setacciata, lo zucchero semolato, i semi di mezza bacca di vaniglia, un pizzico di sale e il latte. Lavorate il composto con una frusta a mano o con uno sbattitore elettrico fino a che sarà liscio. In una terrina a parte sbattete con una forchetta le uova, poi aggiungetele agli altri ingredienti e continuate a mescolare. Sciogliete il burro in un pentolino a fuoco basso e fatelo intiepidire, poi aggiungetelo all'impasto per le crêpes e mescolate accuratamente. Infine aggiungete all'impasto la buccia di mezza arancia grattugiata. Mescolate bene gli ingredienti per ottenere un impasto denso senza grumi. Coprite l'impasto con pellicola trasparente e lasciatelo riposare per almeno mezz'ora in frigo. Trascorso il tempo di riposo, riprendete l'impasto delle crêpes, munitevi di una padella da crêpes, piatta e con i bordi bassi, scaldate la padella, versate un mestolo di impasto e cuocete la prima crêpe ruotando la padella per distribuire il composto su tutta la superficie.

Cuocete le crêpes su entrambi i lati girandole con una spatola. Man mano che cuocete le crêpes trasferitele su un piatto una sopra l'altra per non farle asciugare. Ripiegate le crêpes in 4 per ottenere dei piccoli ventagli. Ora preparate la salsa, grattugiate la scorza di 3 arance, spremetene il succo e filtratelo; grattugiate anche la scorza del limone, spremete il succo del limone e filtratelo attraverso un colino.

Ponete il burro in una padella insieme allo zucchero e scioglieteli a fuoco basso mescolando con un cucchiaio di legno, usate una padella in acciaio, ideale per flambare. Aromatizzate con la scorza delle arance e del limone, versate il succo di arancia e quello di limone. Fate cuocere la salsa a fuoco basso finché lo zucchero non si sarà sciolto poi immergete le crêpes nella salsa all'arancia per insaporirle. A parte in un pentolino scaldate il Grand Marnier e poi versatelo nella padella con le crêpes, ora incendiate il liquore per il flambé, per spegnere la fiamma basterà coprire la padella con un coperchio. Le crêpes Suzette sono pronte per essere gustate, i più golosi possono accompagnarle con una ganache al cioccolato preparata sciogliendo il cioccolato fondente nella panna.



Crescente bolognese

RICETTA PER 8 PERSONE


Preparazione
40 minuti


Cottura
60 minuti

INGREDIENTI PER LA BIGA

- **Acqua** 160 g
- **Farina 00** 250 g
- **Lievito di birra secco** 3 g

PER L'IMPASTO (PER UNA TEGLIA 42X30)

- **Strutto** 125 g
- **Farina 00** 250 g
- **Acqua** 130 g
- **Prosciutto crudo** 120 g
- **Pancetta affumicata** 80 g
- **Lievito di birra secco** 2 g
- **Sale fino** 5 g
- **Zucchero** 2.5 g

PER SPENNELLARE

- **Olio extravergine** 50 g
- **Acqua** 35 g

Preparazione. Per il crescente bolognese cominciate dalla preparazione della biga: in una planetaria munita di gancio versate la farina setacciata e il lievito disidratato. Mentre cominciate ad impastare a velocità media versate l'acqua a filo a temperatura ambiente. Lasciate andare la planetaria fino a che non avrete ottenuto un impasto omogeneo. Trasferite la biga in una ciotola coperta con pellicola e lasciate riposare a temperatura ambiente (o in forno spento con luce accesa) per circa 1 ora. Poi riponete in frigorifero per un minimo di 12 fino ad un massimo di 18 ore per far maturare la biga. Trascorso questo tempo trasferite nuovamente in forno spento con luce accesa per ulteriori 2 ore. Procedete con la preparazione della farcia: riducete il prosciutto crudo in piccoli dadini. Ottenete dei cubetti anche dalla pancetta affumicata. Versate sia prosciutto che pancetta in un mixer e frullate: il trito di cubetti dovrà risultare più fine ma non completamente poltiglia. Tenete temporaneamente da parte.

Per l'impasto: versate in una planetaria la farina setacciata, lo zucchero e il lievito disidratato. Unite anche la biga e cominciate ad impastare con la foglia mentre versate l'acqua a filo a temperatura ambiente. Lasciate andare fino a che avrete ottenuto un impasto omogeneo. Sostituite la foglia con il gancio e continuate ad impastare per ulteriori 5 minuti. Poi dividete lo strutto a temperatura ambiente in due parti: unitene una parte e quando sarà completamente incorporato all'impasto anche la seconda. Lasciate andare la planetaria per altri 7-8 minuti. Unite il sale e impastate 1 minuto per farlo assorbire. Versate anche prosciutto e pancetta e continuate ad impastare per 2-3 minuti: l'impasto alla fine dovrà risultare incordato al gancio. Lasciatelo riposare nella planetaria coperto con pellicola per circa 15 minuti. Trascorso questo tempo date all'impasto 3 pieghe di rinforzo e lasciate riposare per altri 15 minuti. Ripete l'operazione per altre due volte a distanza ciascuna di 15 minuti.

Infine oliate una teglia delle dimensioni di 42x30 cm e adagiate l'impasto : stendetelo con le mani effettuando una leggera pressione con le dita sulla sua superficie ed in modo tale che sia uniformemente distribuito nella teglia. Dopodiché mescolate l'olio con l'acqua e create un'emulsione agitando i due liquidi con una forchetta. Distribuite l'emulsione su tutta la superficie della crescente: lasciatela lievitare così per circa 1 ora in forno spento con luce accesa. Cuocete in forno statico preriscaldato a 200° per circa 60 minuti (se non possedete il forno statico procedete la cottura con il forno ventilato a 180° per 50 minuti). Sfornate e gustate la vostra crescente bolognese!



Crescia sfogliata

RICETTA PER 8 PEZZI


Preparazione
30 minuti


Cottura
6 minuti

INGREDIENTI

- **Farina 00** 600 g
- **Uova** 295 g (circa 3 uova)
- **Strutto** 150 g
- **Latte intero** 80 g
- **Sale fino** 12 g
- **Pepe nero** 6 g

Preparazione. Per la crescia sfogliata come prima cosa versate la farina in una ciotola, aggiungete il pepe nero e mischiate con le mani. Unite poi 100 g di strutto e lavorate il composto sbriciolandolo con le dita. Quando sarà quasi incorporato unite le uova e impastate ancora. Aggiungete poi il sale e il latte. Continuate ad impastare fino a che non avrete raggiunto una consistenza omogenea. Trasferite poi il tutto su un piano spolverizzato con abbondante farina e dategli una forma sferica, aggiungendone ancora un po' al bisogno.

Trasferite l'impasto in ciotola e lasciatelo riposare per 30 minuti coperto con pellicola. Trascorso questo tempo trasferite l'impasto su una spianatoia e ricavate 8 porzioni da 140 g l'una, poi con le mani date una forma sferica. A questo punto stendete le palline di impasto con un mattarello fino ad ottenere un rettangolo spesso circa 1 mm, largo circa 17 cm e lungo 22 cm. Cospargete la superficie con un po' dei 50 g di strutto rimasti, facendo attenzione a spargerlo bene e ovunque. Arrotolate il rettangolo su se stesso sul lato più corto in modo da ottenere un bigolo e poi arrotolatelo ancora su se stesso, così da creare una chiocciola. Proseguite in questo modo per tutte le altre e disponetele su un vassoio. Copritele quindi con un canovaccio da cucina e lasciate riposare per circa 1 ora.

A questo punto riprendete la prima chiocciola, schiacciatela delicatamente con le mani e utilizzando il mattarello stendetela ad uno spessore di 1 mm e mezzo cercando di dare una forma rotonda. Scaldate sul fuoco una padella antiaderente, adagiate la crescia sopra e cuocetela 3 minuti per lato, fino a che non risulterà ben dorata. Poi capovolgetela e ultimate la cottura anche dall'altro lato. Proseguite in questo modo anche per tutte le altre. Se vi piace, servite la vostra crescia sfogliata farcita con fette di prosciutto!

Da farcire
a piacere

Farinata di ceci

RICETTA PER 8 PERSONE


Preparazione
15 minuti


Cottura
25 minuti

INGREDIENTE PER 3 TEGLIE (DEL DIAMETRO DI 32 CM)

- **Farina di ceci** 300 g
- **Acqua** 900 g
- **Olio extravergine** 50 g
- **Sale fino** 10 g
- **Pepe nero**

PER UNGERE

- **Olio extravergine** 70 g

Preparazione. Per la farinata di ceci versate in una ciotola capiente la farina di ceci e l'acqua, poi mescolate bene con una frusta a mano. Quando avrete ottenuto una pastella omogenea, coprite la ciotola e lasciate riposare per almeno 6 ore a temperatura ambiente, o ancora meglio per tutta la notte (se il tempo di riposo supera le 10 ore è preferibile riporre la ciotola in frigorifero). Trascorso il tempo di riposo utilizzate una schiumarola per rimuovere la schiuma che potrebbe essersi formata in superficie, mescolate il composto con la frusta per amalgamare la farina sedimentata sul fondo.

Aggiungete l'olio e il sale. Continuate a mescolare per amalgamare. A questo punto prendete una teglia di alluminio del diametro di 32 cm e spennellatela abbondantemente con l'olio, poi versate un terzo della pastella. Le dosi di pastella e di olio bastano per 3 teglie di questa misura. Emulsionate leggermente con una forchetta per evitare che rimangano delle chiazze di olio.

Cuocete in forno statico preriscaldato a 250° per i primi 10 minuti, posizionando la teglia sulla base del forno, poi spostatela sul ripiano medio e proseguite la cottura per altri 10-15 minuti, finché la superficie risulterà bella dorata. Una volta sfornata, insaporite con una macinata di pepe e servite subito la vostra farinata di ceci tagliata a fette!



Frittelle di baccalà

RICETTA PER 15 PEZZI


Preparazione
15 minuti


Cottura
10 minuti

INGREDIENTI

- **Baccalà dissalato** 450 g
- **Acqua** 200 g
- **Farina 00** 100 g
- **Farina di riso** 50 g
- **Lievito istantaneo per preparazioni salate** 2 g
- **Sale fino**
- **Pepe nero** 1 pizzico
- **Maggiorana** 2 rametti

PER FRIGGERE

- **Olio di semi di arachide**

Preparazione. Per le frittelle di baccalà iniziate dalla pulizia di quest'ultimo. Assicuratevi che il vostro baccalà sia stato già dissalato, altrimenti potrete farlo da voi. A questo punto private il filetto della pelle, con un coltello molto affilato e facendolo scorrere parallelamente alle carni. Tagliate il pezzo di pesce prima a striscioline e poi riducetelo a cubetti e tritatelo al coltello. Una volta sminuzzato grossolanamente trasferitelo in una ciotolina e aggiungete le foglioline di maggiorana.

In un'altra ciotola setacciate insieme le due farine e aggiungete il lievito in polvere. Versate l'acqua ghiacciata a filo e mescolate con una frusta, fino ad ottenere una pastella liscia ed omogenea. Quindi unite anche il baccalà e mescolate il tutto. Aggiungete il pepe nero macinato e se necessario un pizzico di sale. Avvolgete con la pellicola trasparente e lasciate riposare l'impasto per circa 20 minuti in un luogo fresco.

Ponete a scaldare l'olio per friggere in un tegame capiente fino a raggiungere la temperatura di 175°, per misurare la giusta temperatura potete utilizzare un termometro da cucina. Una volta che l'olio sarà caldo, aiutandovi con 2 cucchiai che potrete immergere in olio di volta in volta, prelevate una porzione di impasto e lasciatela cadere nell'olio bollente. Friggete pochi pezzi per volta per circa 6-7 minuti, girando spesso le frittelle. Quando saranno ben dorate scolatele su un vassoio con carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.
Continuate a friggere fino a terminare l'impasto e servite le vostre frittelle di baccalà ancora calde!



Kebab fatto in casa

RICETTA PER 8 PERSONE


Preparazione
60 minuti


Cottura
45 minuti

PER LA CARNE (PER 8 PANINI)

- **Sovracosce di pollo** 1 kg
- **Fettine di vitello** 500 g
- **Mele Granny Smith** 2

PER LA MARINATURA

- **Olio extravergine** 3 cucchiai
- **Aglio** 4 spicchi
- **Scorza di limone** 2
- **Paprika piccante** 1 cucchiaio
- **Cumino in polvere** 1 cucchiaino
- **Coriandolo in polvere** 1 cucchiaino
- **Rosmarino**
- **Sale fino** 1 cucchiaio
- **Pepe nero** 1 cucchiaino

PER LE VERDURE

- **Pomodori ramati** 200 g
- **Cipolle rosse** 100 g
- **Cavolo cappuccio** 100 g
- **Cavolo rosso** 100 g
- **Lattuga iceberg** 100 g
- **Acqua** • **Ghiaccio**
- **Succo di limone** 3
- **Yogurt greco** 100 g
- **Olio extravergine** 1 cucchiaio
- **Pita** 8 • **Ketchup**

Preparazione. Preparate la marinatura per la carne: in una pirofila capiente versate il sale, la paprika, il pepe e gli spicchi di aglio sbucciati e schiacciati. Aggiungete gli aghi di rosmarino, la scorza grattugiata dei limoni e l'olio. Unite il cumino e il coriandolo in polvere, poi mescolate adagiate all'interno le fette di pollo e di vitello. Massaggiate la carne con le mani per insaporirla uniformemente con la marinatura, poi coprite con pellicola e lasciate marinare in frigorifero almeno 4 ore. Verso la fine del tempo occupatevi delle verdure: lavate la lattuga e tagliatela a striscioline. Lavate e tagliate a fette anche i pomodori. Mondate la cipolla e affettatela finemente, poi immergetela in una ciotola con acqua, ghiaccio e il succo dei 2 limoni così da stemperare la sua nota pungente. Infine tagliate il cavolo bianco con una mandolina e mettetelo in ammollo in acqua fredda. Fate la stessa cosa con il cavolo rosso.

Togliete la carne dal frigorifero. Prendete una mela e rimuovete la parte inferiore e superiore, poi dividetela a metà in senso orizzontale. Inserite 3 spiedini di acciaio in una mezza mela, poi infilzate le fette di carne negli spiedini, alternando il pollo con il vitello. Una volta arrivati alla fine, chiudete lo spiedino con l'altra mezza mela. Procedete nello stesso modo per formare il secondo spiedino. Adagiate gli spiedini su una gratella posizionata sopra una teglia foderata con carta forno, che servirà per raccogliere i succhi durante la cottura. Cuocete in forno statico preriscaldato a 230° per 50 minuti, girandolo con una pinza ogni 10 minuti. Verificate la cottura: se la carne non vi sembra cotta, soprattutto quella di pollo, proseguite per qualche minuto. Non appena si saranno intiepiditi, tagliate la carne al coltello tenendo gli spiedini in verticale, in modo che i pezzetti di carne cadano nel fondo di cottura.

Preparate la salsa allo yogurt: versate lo yogurt greco in una ciotola, poi aggiungete il succo di limone e l'olio e mescolate bene. Se desiderate potete aggiungere anche qualche goccia di tabasco. A questo punto scolate e asciugate le verdure, dopodiché siete pronti per assemblare il vostro kebab: tagliate la pita a metà e spalmate un lato con la salsa allo yogurt, poi aggiungete la lattuga e i pomodori. Proseguite con gli straccetti di carne, il cavolo bianco e il cavolo rosso. Completate con la cipolla rossa, poi chiudete con l'altra metà del panino spalmata con il ketchup. Procedete nello stesso modo per assemblare anche tutti gli altri panini. Il vostro kebab fatto in casa è pronto per essere gustato!



Mozzarella fritta

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
15 minuti


Cottura
5 minuti

INGREDIENTI

- **Mozzarella** 500 g
- **Uova** 3
- **Latte intero** 20 g
- **Farina 00**
- **Pangrattato**
- **Pepe nero**
- **Sale fino**

PER FRIGGERE

- **Olio di semi di arachide** 1 l

Preparazione. Per la mozzarella fritta tagliate la mozzarella prima a fette di 2 cm e poi a cubetti. Ponetela in un colino a scolare.

In una ciotola sbattete le uova con sale e pepe, poi unite anche il latte. Scolate bene la mozzarella e impanate ogni bocconcino prima nella farina, quindi nelle uova e infine nel pangrattato. Fate una doppia panatura soltanto nell'uovo e nel pangrattato.

In un pentolino scaldate l'olio di semi e quando avrà raggiunto i 170° - 180° immergete le mozzarelline impanate poche per volta. Friggete per un paio di minuti. Quando saranno dorate scolatele su carta assorbente. La mozzarella fritta è pronta per essere gustata!

Gusto
filante

Pane cunzato

RICETTA PER 2 PERSONE


Preparazione
10 minuti


Cottura
10 minuti

INGREDIENTI

- **Pane casereccio** 500 g
- **Primosale** 300 g
- **Pomodori ramati** 2
- **Acciughe sott'olio** 10 filetti
- **Origano**
- **Olio extravergine**
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

Preparazione. Per il pane cunzato per prima cosa scaldate il filone di pane fresco in forno statico preriscaldato a 200° per 10 minuti. Lavate e tagliate i pomodori a fette spesse circa 0,5 cm, poi affettate anche il formaggio primo sale.

Sfornate il filone di pane e dividetelo in 2 parti. Tagliate ogni parte a metà in senso orizzontale e condite con abbondante olio, poi premete le 2 metà insieme per distribuire l'olio in modo uniforme. Adagiate le fette di pomodoro sulla base del panino, poi ricoprite con le fette di primo sale. Salate e pepate.

Profumate con l'origano secco e aggiungete i filetti di acciuga. Richiudete con l'altra metà del pane e ripetete lo stesso procedimento per preparare il secondo panino. Il vostro pane cunzato è pronto per essere gustato!



Panini napoletani

RICETTA PER 8 PEZZI


Preparazione
40 minuti


Cottura
35 minuti

INGREDIENTI

- **Farina 00** 450 g
- **Acqua** 125 g
- **Latte intero** 125 g
- **Lievito di birra fresco** 15 g
- **Strutto** 20 g
- **Sale fino** 10 g

PER IL RIPIENO

- **Mortadella** 125 g
- **Salame napoletano** 125 g
- **Provolone piccante** 125 g
- **Uova** 4
- **Pecorino romano** 30 g
- **Pepe nero**

PER SPENNELLARE

- **Tuorli** 1
- **Panna fresca liquida**

Preparazione. Per i panini napoletani come prima cosa in una ciotola capiente versate il lievito sbriciolato e l'acqua. Mescolate con una forchetta per scioglierlo, quindi aggiungete il latte. Unite anche il sale e circa i 2/3 della farina. Mescolate quindi col mestolo di legno, poi unite la farina rimasta e mescolate ancora. Quando la farina sarà stata completamente assorbita trasferite l'impasto sul piano; aggiungete lo strutto e impastate sino ad ottenere un composto omogeneo. Formate una palla e mettetela in una ciotola a lievitare, coprendola con la pellicola. Lasciate lievitare per un paio d'ore o comunque sino al raddoppio. Intanto occupatevi del ripieno. Sistemate le uova in un pentolino, copritele con acqua e cuocetele per 9 minuti dal bollore.

Intanto tagliate a cubetti il salame, la mortadella e il formaggio. Non appena le uova sono cotte raffreddatele sotto l'acqua corrente e sgusciatele. Tagliatele a fette e schiacciatele con una forchetta in un'altra ciotola. Aggiungete i cubetti di salumi e formaggi e mescolate. Quando l'impasto sarà raddoppiato di volume trasferitelo su un piano leggermente infarinato e aiutandovi con poca farina stendetelo sino ad ottenere un rettangolo grande 40x35 cm.

Versate il ripieno e distribuitelo con le mani in maniera uniforme. Aggiungete abbondante pepe nero. Cospargete con il pecorino grattugiato. Arrotolate sul lato più corto. Una volta terminato chiudete bene le estremità, sigillandolo con le dita. Trasferite su un vassoio rivestito con carta forno e riponete in frigorifero per 30 minuti. Trascorso questo tempo sarà più facile tagliarlo in 8 pezzi uguali. Disponeteli man mano su una leccarda rivestita con carta forno. Sbattete un tuorlo con poca panna o latte e utilizzatelo per spennellare i panini napoletani. Cuocete in forno statico preriscaldato a 200° per circa 35 minuti. Sfornate e fate intiepidire prima di servire.



Panzerotti, calzoni fritti

RICETTA PER 10 PEZZI


Preparazione
45 minuti


Cottura
20 minuti

- **Farina 00** 250 g
- **Farina Manitoba** 250 g
- **Acqua** 285 g
- **Olio extravergine** 8 g
- **Lievito di birra fresco** 8.5 g
- **Zucchero** 5 g
- **Sale fino** 10 g

PER IL RIPIENO

- **Fiordilatte** 250 g
- **Passata di pomodoro** 200 g
- **Sale fino**
- **Origano**
- **Olio extravergine**

PER FRIGGERE

- **Olio di semi**

Preparazione. Per preparare i panzerotti fritti cominciate dall'impasto lievitato. In una ciotola versate la farina 00 e la manitoba, sbriciolate il lievito di birra fresco e aggiungete lo zucchero. Aggiungete metà dell'acqua e iniziate a lavorare con un tarocco. Aggiungete quindi il sale, la restante acqua e lavorate ancora con il tarocco. Unite poi l'olio e iniziate ad impastare con le mani. Non appena l'impasto avrà preso consistenza trasferitelo sul piano e impastate per alcuni minuti finché non sarà liscio e omogeneo. Formate quindi un salsicciotto e tagliatelo in 10 pezzi da 80 g ciascuno. Per formare le palline appiattite una porzione di impasto sul piano di lavoro e portate tutti i lati della pasta verso il centro. Poi pirlate ciascuna porzione, schiacciando delicatamente col palmo della mano verso il piano con un movimento rotatorio.

Sistemate le palline su un vassoio, distanziandole bene, coprite con un canovaccio e lasciate lievitare per un'ora e mezza, fino a quando non avranno raddoppiato di volume. Intanto occupatevi del ripieno. Tagliate il fiordilatte a dadini e mettetelo a scolare così perderà parte del siero. In un pentolino scaldate un filo d'olio e versate la passata di pomodoro. Regolate di sale e fate cuocere a fuoco dolce per circa 15 minuti. Quando sarà pronto trasferite il sugo in una ciotola, profumate con dell'origano secco, mescolate e lasciate raffreddare.

Recuperate le palline, ormai lievitate. Prendetene una, schiacciatela leggermente su un piano leggermente infarinato e tiratela aiutandovi con il matterello. Dovrete ottenere un disco rotondo spesso circa 2 mm. Ponete al centro di ogni cerchietto prima la passata di pomodoro e poi la mozzarella. Chiudete a mo' di mezzaluna, avendo cura di sigillare accuratamente le estremità. Rifilate il bordo con una rotella liscia o un coltellino ben affilato. A questo punto scaldate abbondante olio di semi in una pentola portandolo a 170° e friggete i panzerotti, immergendone 1- 2 alla volta. Appena torneranno in superficie girateli. Per cuocerli in maniera uniforme basterà girarli spesso. Scolate su carta assorbente e proseguite la cottura degli altri. I panzerotti sono pronti, serviteli caldissimi!



Patate fritte

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
10 minuti


Cottura
15 minuti

INGREDIENTI

- **Patate** 800 g
- **Sale fino**
- **Olio di semi di arachide** 700 g

Preparazione. Iniziate la preparazione delle patate fritte pelando le patate (potete usare patate a pasta gialla o quelle che preferite evitando possibilmente quelle rosse che avendo poca umidità all'interno sono poco indicate). Poi occupatevi di tagliarle: prima a fette spesse circa 1 cm e poi a forma di grosso fiammifero con spessore di circa 1 cm.

Ponete l'olio a scaldare in un tegame e quando avrà raggiunto la temperatura di 170° (potete utilizzare un termometro da cucina per misurare la temperatura esatta), immergete poche patate per volta. Attendete circa 5 minuti e quando risulteranno ben dorate utilizzando una schiumarola scolatele dall'olio.

Trasferitele su un vassoio foderato di carta da cucina, in modo da eliminare l'olio in eccesso. Continuate a friggere le patatine e man mano salatele. Servite le patate fritte ancora fumanti e croccanti, man a mano che attenderete, infatti, tenderanno a diventare più morbide.



Pettole

RICETTA PER 50 PEZZI


Preparazione
30 minuti


Cottura
20 minuti

INGREDIENTI

- **Farina 00** 500 g
- **Acqua** 500 g
- **Lievito di birra fresco** 10 g
- **Sale fino** 10 g

PER FRIGGERE

- **Olio di semi** 1 l

Preparazione. Per preparare le pettole iniziate versando la farina in una ciotola capiente e sbriciolate all'interno il lievito di birra fresco. Iniziando ad impastare con le mani versate l'acqua a temperatura ambiente e mescolate sino a che non sarà ben assorbita. In questa fase potete aiutarvi con un tarocco; non preoccupatevi se l'impasto risulta appiccicoso. Aggiungete in ultimo il sale. Continuate ad impastare sino a che non sarà ben assorbito. Ora coprite con pellicola e lasciate lievitare alla temperatura di 24-26° per circa 2 ore. Trascorse le 2 ore l'impasto avrà triplicato di volume.

Versate l'olio in una pentola e scaldatelo fino a raggiungere una temperatura di 170-180°. Immergete 2 cucchiai nell'olio di semi e prelevate una piccola porzione di impasto. Aiutandovi con uno dei due cucchiai fate scivolare l'impasto nell'olio caldo, cercando di ottenere delle palline. Non friggete troppi pezzi alla volta per non far abbassare la temperatura dell'olio, in questo modo otterrete una frittura bella asciutta.

Cuocete per 2-3 minuti sino a che le pettole non saranno ben dorate, poi scolatele con una schiumarola e trasferitele su un vassoio con carta da cucina, per togliere l'olio in eccesso. Proseguite in questo modo sino a terminare tutto l'impasto. Le pettole sono pronte, gustatele ancora calde!



Piadina romagnola

RICETTA PER 6 PERSONE


Preparazione
30 minuti


Cottura
4 minuti

PER 6 PIADINE DEL DIAMETRO DI 22 CM

- **Farina 00** 500 g
- **Strutto** 60 g
- **Acqua** 220 g
- **Sale fino** 10 g
- **Bicarbonato** 1 pizzico

Preparazione. Per la piadina romagnola fatta in casa come prima cosa versate in una ciotola la farina, il sale, il bicarbonato e lo strutto. Iniziate a impastare a mano aggiungendo un po' alla volta l'acqua tiepida. Continuate ad impastare in ciotola, sino a che la farina non avrà assorbito l'acqua. Trasferite poi su un piano e lavorate ancora sino a che non risulterà liscio e omogeneo. Coprite l'impasto ottenuto con una ciotola e lasciate riposare per 30 minuti.

Utilizzando il tarocco dividete l'impasto in 6 pezzi uguali. Formate quindi delle palline, facendo roteare l'impasto su un piano. Copritele nuovamente e lasciatele riposare ancora un paio di minuti. A questo punto mettete a scaldare una padella, intanto prendete la prima pallina e schiacciatela con le mani sul piano infarinato. Poi stendetela con l'aiuto di un mattarello mantenendo una forma tonda fino allo spessore di 2-3 mm e al diametro di 22-24 cm.

Non appena la padella sarà ben calda trasferite all'interno la vostra piadina stendendola bene; ruotatela con la mano per ottenere una cottura uniforme e dopo circa 3 minuti giratela aiutandovi con una spatola. Cuocetela anche sull'altro lato per un paio di minuti fino a che non sarà ben dorata. Trasferitela su un piatto o un tagliere e proseguite così con la cottura delle altre, impilandole di volta in volta.





Pizza bianca romana

RICETTA PER 6 PERSONE


Preparazione
30 minuti + riposo


Cottura
11 minuti

INGREDIENTI PER 4 PIZZE BIANCHE

- **Farina 0** 1 kg
- **Acqua** 750 g
- **Sale fino** 20 g
- **Lievito di birra fresco** 6 g

PER CONDIRE

- **Olio extravergine**.

Preparazione. Unite in una ciotola la farina, 650 g di acqua fredda e iniziate a mescolare fino a ottenere un impasto molto grossolano. Fatelo riposare coperto 30 minuti. Poi unite il lievito di birra sbriciolato, versate quasi tutta l'acqua rimasta a filo, unite il sale e incorporatelo. Trasferite l'impasto sul piano di lavoro e versate, sempre a filo, l'acqua fredda rimasta, impastate ancora. A questo punto l'impasto sarà piuttosto appiccicoso e difficile la lavorare ma non aggiungete farina. Fate delle pieghe "slap&fold": prendete l'impasto con le due mani, sollevatelo e sbattetelo sul piano, poi giratelo e ripetere le operazioni per 3-4 volte. Ottenuta una palla liscia rimettetela in ciotola, coprite e fate riposare 10 minuti. A questo punto, iniziate a dare i giri di pieghe in ciotola: inumiditevi leggermente le mani, prendete un lembo di impasto e portatelo al centro, ripetete l'operazione 4 volte per tutto il perimetro dell'impasto fino a ottenere una palla rimboccata su stessa e poi capovolgetela perché la chiusura sia sempre in basso. Ripetete l'operazione per 3 volte, a distanza di 5-10 minuti tra una fase di pieghe e l'altra: alla fine dovete ottenere un impasto ben incordato.

Per la laminazione dell'impasto: inumidite appena le mani e il piano di lavoro, rovesciate nuovamente l'impasto sul banco e stendetelo il più possibile fino a ottenere un rettangolo molto sottile, quasi trasparente e richiudetelo portando man a mano i lembi verso l'interno, come fosse un fazzoletto. Quando avrete riportato tutti i lembi al centro, capovolgete l'impasto in modo che la chiusura sia a contatto col piano di lavoro e procedete alla pirlatura per sigillare bene la chiusura. Fate lievitare in ciotola, a temperatura ambiente per un'ora, coperto con pellicola. Passato il tempo, riponete in frigo per 24 ore. Poi capovolgete l'impasto sul piano di lavoro e tagliate 6 pezzi da circa 280 g, dando a ciascuno la forma di un rettangolo. Senza lavorare troppo, date delle pieghe fino a formare dei panetti ben sigillati; per chiuderli pizzicate la chiusura e posizionate la chiusura a contatto col piano di lavoro, fate dei movimenti rotatori avvicinando a voi l'impasto sul banco in modo da sigillarla al meglio. Oleate i panetti e lasciateli riposare 90 minuti in un contenitore ben oleato, sempre con la chiusura rivolta verso il basso. Dovranno raddoppiare di volume.

Mettete una teglia ribaltata in forno e scaldate alla massima potenza. Oliate i panetti, adagiateli sul piano di lavoro ben unto e stendeteli tirando con delicatezza i lembi e facendo pressione sull'impasto con indice, medio e anulare per tutta la lunghezza: dovrete creare come delle lingue di impasto. Cospargete con fiocchi di sale. Poi sollevatele con delicatezza e adagiatele nella teglia che avete scaldato. Condite con altro olio la superficie, infornate e lasciate cuocere alla massima potenza, in modalità statica per circa 8 minuti, togliete quindi dal forno la pizza bianca. Trasferitela sulla gratella del forno e cuocete altri 3 minuti sempre alla massima potenza, questa volta in modalità ventilata: così oltre a risultare bella dorata, sarà anche bella croccante. Sfornate e lasciate asciugare direttamente sulla gratella. Farcite a piacere oppure gustatela così!

Deliziosa
e sapida

Pizza in teglia con lievito madre

RICETTA PER 6 PEZZI


Preparazione
45 minuti + riposo


Cottura
35 minuti

INGREDIENTI

- **Lievito madre liquido** 120 g
- **Farina 0** 500 g
- **Acqua** 200 g
- **Miele** 1 cucchiaino
- **Latte intero** 100 g
- **Sale fino** 20 g

PER CONDIRE

- **Passata di pomodoro** 350 g
- **Sale fino** q.b.
- **Olio extravergine**
- **Mozzarella per pizza** 300 g

Preparazione. Per la pizza in teglia con lievito madre liquido versate la farina, l'acqua a temperatura ambiente e il latte nella ciotola di una planetaria dotata di gancio. Unite quindi il lievito madre liquido. Aggiungete il miele. Lavorate tutti gli ingredienti fino a quando l'impasto risulterà liscio ed elastico, poi aggiungete il sale e lavorate sino a che si sarà completamente avvolto al gancio, quindi ben incordato.

Trasferite l'impasto in una ciotola e date il primo giro di pieghe in questo modo: immaginate di dividere idealmente l'impasto in 4 parti, dovrete sollevare un lembo di pasta alla volta e portarlo verso il centro, ruotando la ciotola sarà più facile.
Dopo 10 minuti date un altro giro di pieghe all'impasto come avete fatto prima: sollevate un lembo di pasta e portatelo verso il centro. Ruotate la ciotola e fatelo per altre 3 volte. Lasciate riposare 10 minuti e ripetete questa operazione ancora per un altro giro di pieghe. Coprite con pellicola e riponete in frigorifero per 12 ore. Trascorso questo tempo riprendete l'impasto e lasciatelo a temperatura ambiente per circa 30 minuti.

Adagiate delicatamente l'impasto in una teglia da 30x40 cm precedentemente foderata con carta forno e oliata. Allungate delicatamente l'impasto con le mani senza pressare ma sollevando i lembi, in modo da coprire quasi l'intera superficie della teglia. Coprite con pellicola e lasciate lievitare in frigorifero per 12 ore. Trascorse le 12 ore condite la passata di pomodoro con sale e olio. Quando la pizza sarà ben lievitata e avrà raggiunto il bordo della teglia estraetela dal frigo ed eliminate delicatamente la pellicola. Cospargete la pizza con la passata di pomodoro, senza sporcare i bordi esterni. Cuocetela in forno statico preriscaldato a 200° nel ripiano più basso per 25 minuti. Nel frattempo tagliate la mozzarella a cubetti. Trascorso il tempo di cottura estraete la pizza dal forno, conditela con la mozzarella e cuocete in forno per altri 10-15 minuti sempre a 200°. Sfornate la pizza e servitela calda oppure trasferitela su una gratella, in questo modo resterà croccante.



Pizzette rosse

RICETTA PER 24 PEZZI


Preparazione
25 minuti


Cottura
15 minuti

INGREDIENTI

- **Acqua** 250 g
- **Farina 00** 500 g
- **Lievito di birra fresco** 10 g
- **Zucchero** 12 g
- **Olio extravergine** 60 g
- **Sale fino** 15 g

PER IL CONDIMENTO

- **Passata di pomodoro** 350 g
- **Mozzarella** 250 g
- **Sale fino** 1 cucchiaino
- **Pepe nero**
- **Olio extravergine**
- **Origano**

Preparazione. Per le pizzette rosse come prima cosa versate la farina in una ciotola, insieme al lievito di birra fresco sbriciolato. Aggiungete poi l'acqua a temperatura ambiente e mescolate con un mestolo di legno. Unite poi lo zucchero, il sale e l'olio. Mescolate ancora per incorporare gli ingredienti, quindi trasferite su un piano di lavoro e impastate energicamente fino a quando non risulterà liscio. Formate una sfera con l'impasto lavorato, oliate una ciotola ampia e trasferite l'impasto, coprite con pellicola trasparente e fate lievitare per circa 3 ore a temperatura ambiente, lontano da correnti d'aria o in forno spento con luce accesa. Terminate le ore di lievitazione ecco come risulterà il vostro impasto: avrà triplicato il suo volume.

Occupatevi del condimento delle pizzette: in una ciotola versate il pomodoro, condite con sale, pepe, origano e olio. Mescolate tutto con un cucchiaio e tenete da parte fino a quando dovrete utilizzarlo. Trasferite su una spianatoia l'impasto lievitato e spolverizzate con pochissima farina; stendete con il matterello fino ad ottenere un rettangolo di circa 4 mm di spessore. Oliate accuratamente la leccarda dove farete cuocere le pizzette.

Coppate l'impasto con un coppapasta da 7,5 cm di diametro. Prelevate l'impasto in esubero date forma sferica e fatelo riposare coperto per circa 10 minuti. Potete quindi impastare nuovamente l'esubero e ricavare altre pizzette: otterrete in tutto 24 pizzette! Prelevatele una ad una con un tarocco e iniziate a posizionarle sulla teglia oleata. Una volta sistemate, formate una conchetta al centro, lasciando circa 0,5 cm di bordo. Tagliate la mozzarella a dadini e condite al centro con il pomodoro e la mozzarella a dadini; irrorate con un filo d'olio e origano a piacere. Infornate le pizzette in forno statico preriscaldato a 200°: i primi 10 minuti cuocete posizionando la teglia alla base del forno; mentre i restanti 5 minuti sul ripiano più alto.
Una volta cotte, sfornate le vostre pizzette rosse e servitele calde!



Puccia salentina alle olive

RICETTA PER 18 PEZZI


Preparazione
30 minuti + riposo


Cottura
80 minuti

INGREDIENTI PER IL LIEVITINO

- **Farina 00** 50 g
- **Semola di grano duro rimacinata** 50 g
- **Acqua** 60 g
- **Lievito di birra secco** 2 g
- **Malto** 10 g

PER L'IMPASTO DI 18 PUCCE

- **Patate** 250 g
- **Farina 00** 350 g
- **Semola di grano duro rimacinata** 300 g
- **Olio extravergine d'oliva** 50 g
- **Acqua** 400 g
- **Sale fino** 20 g
- **Olive nere** 200 g

PER INFARINARE I PANETTI

- **Semola di grano duro rimacinata**

PER FARCIRE (FACOLTATIVO)

- **Mozzarella** 150 g
- **Pomodori secchi sott'olio** 60 g

Preparazione. Per la puccia salentina alle olive iniziate con la preparazione del lievitino. Prendete una ciotola capiente e versatevi la farina 00 e quella di semola di grano duro. Unite il lievito ed il malto. Poi aggiungete l'acqua tiepida poca per volta facendola assorbire bene dall'impasto impastando con le mani fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Dategli ora la forma di una piccola sfera. Coprite con pellicola alimentare e fate lievitare in forno spento con luce accesa oppure alla temperatura costante di 28°-30°C per almeno 5-6 ore. Se preferite potete invece optare per una diversa modalità di lievitazione: fate lievitare l'impasto in forno spento con luce accesa per 1 ora, quindi trasferite in frigorifero per un'intera notte o 12 ore. Trascorso il tempo necessario il lievitino dovrà aver raddoppiato di volume. Quindi riprendete il lievitino e se lo avete fatto lievitare in frigorifero attendente almeno 2 ore per farlo rinvenire a temperatura ambiente. Versatelo nella ciotola di una planetaria.

Lessate le patate in un tegame con abbondante acqua per 30-40 minuti a seconda della grandezza. Sbucciatele e schiacciatele con uno schiacciapatate dentro una ciotolina. Trasferitele nella ciotola della planetaria. Unite la farina 00 e la semola setacciate e infine le olive non denocciolate. Aggiungete l'olio e impastate a velocità bassa con la foglia. Unite l'acqua tiepida a filo facendola assorbire gradualmente dal composto. Quando gli ingredienti saranno completamente amalgamati staccate il composto dalla foglia aiutandovi con un tarocco. Quindi sostituite la foglia con il gancio e aggiungete il sale. Fate andare la planetaria ed impastate a velocità media fino a quando l'impasto non risulterà incordato: ci vorranno circa 10-15 minuti. Trasferite l'impasto su un piano di lavoro leggermente oliato. Lavorate l'impasto per dargli una forma sferica e trasferitelo su una ciotola capiente leggermente oliata, coperto da pellicola alimentare trasparente. Lasciate lievitare così per almeno 2 ore a temperatura ambiente fino a che non noterete che l'impasto è raddoppiato di volume.

Oliate le vostre mani per facilitare la lavorazione dell'impasto. Ricavate 18 pezzi da 90 g l'uno e formate delle sfere con ciascuno. Passateli nella farina di semola di grano duro fino a ricoprire totalmente la superficie del pezzo di impasto. Prendete una leccarda, ricopritela con carta forno e disponete le sfere di impasto su di essa. Abbiate cura di disporre le pucce distanziate le une dalle altre. Lasciate lievitare così per circa 1 ora.
Ora infornate in forno statico preriscaldato a 230° per circa 40 minuti (se utilizzate il forno ventilato cuocete a 210° per circa 30 minuti). Una volta cotte, sfornatele e lasciatele raffreddare su una gratella fino a quando avranno raggiunto temperatura ambiente. Qui si conclude la preparazione delle pucce salentine con le olive. A piacere potete farcire le pucce con mozzarella e pomodori secchi. Se volete procedere alla farcitura tagliate a metà la puccia aiutandovi con un coltello, disponete una o due fettine di mozzarella e su di esse adagiate alcuni pomodori secchi. Quindi richiudete con l'altra metà ed otterrete le vostre pucce salentine con le olive farcite!



Ravazzate siciliane

INGREDIENTI PER 13 PEZZI


Preparazione
150 minuti


Cottura
20 minuti

INGREDIENTI

- **Zucchero** 50 g
- **Farina 00** 500 g
- **Sale fino** 10 g
- **Strutto** 50 g
- **Acqua** 235 g
- **Lievito di birra secco** 5 g

PER IL RIPIENO

- **Manzo** 200 g
- **Salsiccia** 200 g
- **Carote** 45 g
- **Cipolle bianche** 45 g
- **Concentrato di pomodoro** 145 g
- **Vino bianco** 50 g
- **Pisellini** 150 g
- **Acqua** 100 g
- **Alloro** 3 foglie
- **Olio extravergine** 30 g
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

PER DECORARE

- **Uova** 1
- **Semi di sesamo**

Preparazione. Per le ravazzate siciliane iniziate con l'impasto. Setacciate la farina e versatela in una planetaria con gancio. Unite lo zucchero e il lievito di birra. Iniziate ad impastare a velocità bassa e intanto versate l'acqua a temperatura ambiente a filo, l'acqua sarà assorbita unite il sale. Poi unite lo strutto, un pezzetto alla volta avendo cura di aggiungerne un altro solo quando il precedente si sarà assorbito completamente. Quando l'impasto si sarà incordato al gancio e si staccherà dai bordi della planetaria, trasferitelo su una spianatoia. Lavoratelo con le mani per dare una forma sferica all'impasto e trasferitelo in una ciotola. Fatelo lievitare per circa 4 ore a 28-30°, coperto oppure in forno spento con luce accesa.

Per il ragù tritate finemente cipolla, carote e sedano poi versate il trito in una padella con un filo d'olio, poi mescolate per consentire una cottura uniforme. Unite la carne trita e la salsiccia privata del budello e schiacciata con una forchetta. Lasciate cuocere a fuoco medio per circa 5 minuti mescolando. Sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare. In una ciotola a parte sciogliete con un filo d'acqua il concentrato di pomodoro e versatelo in padella continuando a mescolare con una spatola per amalgamare. Unite sale, pepe, le foglie di alloro e lasciate cuocere con il coperchio per 30 minuti circa a fuoco lento. Poi aggiungete anche i piselli e continuate la cottura per 10 minuti. Una volta cotto il ragù, eliminate le foglie di alloro e trasferitelo in un contenitore di vetro per raffreddarlo a temperatura ambiente. Quando si sarà raffreddato trasferitelo in frigorifero.

Trascorso il tempo di lievitazione riprendete l'impasto e maneggiatelo su un piano di lavoro per dare la forma di un filoncino. Ricavate dal filone 13 pezzi dal peso di 65 g l'uno e formate delle palline con le mani. Adagiatele in un vassoio foderato con carta forno e lasciate lievitare per 1 ora a 28-30°. Poi schiacciatele leggermente facendo pressione con le dita formando una sorta di piccolo disco. Per riempire le ravazzate con l'aiuto di un cucchiaio adagiate al centro del disco il ragù ormai freddo e richiudetelo congiungendo i bordi e schiacciando leggermente con i polpastrelli. Chiudete anche gli altri bordi fino a formare un sacchettino. Quando sarà ben sigillato lavoratelo per dargli una forma sferica. Ripetete l'operazione fino a riempire tutte le palline. Adagiatele distanziate in una teglia foderata con carta forno, con la parte della chiusura adagiata sul fondo. Spennellate con l'uovo sbattuto, decorate con i semi di sesamo e cuocete in forno statico preriscaldato a 200° per 20 minuti (oppure in forno ventilato a 180°C per 10 minuti). Sfornate, lasciate intiepidire leggermente e gustate le vostre ravazzate siciliane!



Rustici leccesi

INGREDIENTI PER 8 PEZZI


Preparazione
30 minuti


Cottura
30 minuti

INGREDIENTI

- **Pasta Sfoglia** 920 g
- **Passata di pomodoro** 30 g
- **Mozzarella** 35 g
- **Olio extravergine**
- **Sale fino**

PER LA BESCIAMELLA

- **Latte intero** 200 g
- **Farina 00** 20 g
- **Burro** 20 g
- **Sale fino**
- **Pepe nero**
- **Noce moscata**

PER SPENNELLARE

- **Uova** 1

Preparazione. Per i rustici leccesi per prima cosa realizzate la besciamella: scaldate il latte in un pentolino. Sciogliete il burro in un'altra casseruola a fuoco dolce, aggiungete la farina e mescolate velocemente con una frusta per evitare che si formino grumi. Quando la farina si sarà completamente amalgamata aggiungete il latte caldo e fate addensare a fuoco moderato, sempre mescolando. Insaporite con la noce moscata il sale e il pepe. Coprite la besciamella con pellicola a contatto. Tagliate la mozzarella a fette e poi tritatela finemente; se dovesse risultare troppo umida fatela asciugare in un colino.

Insaporite la passata di pomodoro con un filo d'olio e il sale. Ricavate dai rotoli di pasta sfoglia 16 cerchi con un coppa pasta del diametro di 10 cm e 8 cerchi con un coppa pasta del diametro di 8 cm. Posizionate 8 cerchi grandi in una leccarda coperta con carta forno, spennellate la superficie con un uovo sbattuto e ponete sopra di essi un altro cerchio della stessa dimensione. Questa operazione servirà a far sfogliare la pasta verso l'alto e far gonfiare i rustici. Mettete al centro del disco un cucchiaino generoso di besciamella, poi un cucchiaino di passata di pomodoro e un po' di mozzarella tritata.
Spennellate i bordi con l'uovo e ricoprite i dischi grandi con quelli più piccoli, sigillando bene in bordi premendo con le dita. Procedete così con tutti e poi spennellate con altro uovo battuto.

I rustici sono pronti per la cottura. Cuoceteli in forno statico preriscaldato a 200° per 20 minuti circa, fino a quando saranno dorati. Una volta pronti, sfornate i vostri rustici leccesi e lasciateli intiepidire prima di servirli!



Strauben, frittelle tirolesi

INGREDIENTI PER 5 PEZZI


Preparazione
10 minuti


Cottura
15 minuti

INGREDIENTI

- **Uova** 2
- **Farina 00** 270 g
- **Latte intero** 60 g
- **Birra chiara** 200 g
- **Grappa** 10 g
- **Sale fino** 1 pizzico
- **Zucchero** 70 g

PER FRIGGERE

- **Olio di semi di arachide** 1 l

PER COSPARGERE

- **Zucchero a velo**
- **Confettura di ribes**

Preparazione. Per gli strauben unite in una ciotola la farina, lo zucchero, un pizzico di sale, il latte e la grappa. Mescolate quindi con la frusta e poi versate anche la birra. Dopo aver mescolato, per ultime, versate anche le uova leggermente sbattute e continuate a lavorare fino a ottenere una pastella liscia e senza grumi. Trasferite il composto coperto con pellicola in frigo.

Versate l'olio una pentola dai bordi alti di circa 24 cm di diametro e portatelo a 180° misurando con un termometro, quindi riempite l'apposito imbuto per strauben con l'impasto (in alternativa potete usare un normale imbuto e chiudere e aprire la fessura aiutandovi con un dito). Fate scendere l'impasto formando una spirale partendo dall'esterno.

Formate quindi dei cerchi concentrici, non importa se non saranno regolari. La spirale avrà un diametro di circa 22 cm. Lasciate friggere nell'olio caldo per 2-3 minuti circa, poi girate la frittella e completate la frittura. Proseguite così fino a terminare l'impasto. Guarnite con lo zucchero a velo e la confettura di ribes. Gli strauben sono pronti da gustare.



Tacos veloci

RICETTA PER 8 PEZZI


Preparazione
15 minuti


Cottura
15 minuti

INGREDIENTI

- **Tacos** 8
- **Salsiccia** 500 g
- **Peperoncino dolce** 10 g
- **Paprika affumicata** 1 cucchiaio
- **Concentrato di pomodoro** 1 cucchiaio
- **Vino rosso** 25 ml
- **Olio extravergine** 10 g
- **Pepe nero**

PER L'INSALATA DI POMODORINI

- **Pomodorini datterini** 150 g
- **Cipollotto fresco** 40 g
- **Prezzemolo** 1 mazzetto
- **Succo di lime** 0.5
- **Olio extravergine** 10 g
- **Sale fino**

PER LA SALSA ALLO YOGURT

- **Panna acida** 100 g
- **Yogurt greco** 50 g
- **Scorza di lime** 0.5

Preparazione. Per i tacos veloci, per prima cosa rimuovete il budello dalla salsiccia e poi sgranatela con il dorso di un coltello. Lavate il peperoncino, tagliatelo a metà per il lungo ed eliminate tutti i semini interni, dopodiché tagliatelo a striscioline. Ora scaldate l'olio in una padella antiaderente, aggiungete la salsiccia sgranata, la paprika affumicata e rosolate brevemente a fuoco medio-alto, poi unite il peperoncino e sfumate con il vino rosso. Quando il vino sarà completamente evaporato, aggiungete il concentrato di pomodoro, una macinata di pepe e continuate a cuocere a fuoco medio per un totale di 15 minuti, mescolando spesso.

Mentre la carne sta cuocendo potete preparare l'insalatina con cui farcirete i vostri tacos: lavate i pomodorini e tagliateli a cubetti, poi pulite il cipollotto eliminando la radice e lo strato più esterno, dividetelo a metà per il lungo e tagliatelo a falde sottili. Infine lavate e tritate il prezzemolo grossolanamente. In una ciotola unite i pomodorini, il cipollotto e il prezzemolo, poi condite con l'olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale e il succo di mezzo lime. Mescolate e tenete da parte.

Per la salsa, unite in un'altra ciotola lo yogurt greco e la panna acida, aggiungete la scorza grattugiata di mezzo lime e mescolate accuratamente. A questo punto la carne sarà cotta, quindi prendete i tacos già pronti e iniziate a farcirli: iniziate con una cucchiaiata abbondante di salsiccia, proseguite quindi con l'insalata di pomodorini e cipollotti e completate con qualche goccia di salsa allo yogurt: i vostri tacos veloci sono pronti per essere gustati!

Come in
Messico

Taralli sugna e pepe

RICETTA PER 15 PEZZI


Preparazione
40 minuti


Cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER IL LIEVITINO

- **Acqua** 80 g
- **Farina 00** 100 g
- **Lievito di birra fresco** 8 g
- **Zucchero** 1 cucchiaino

PER L'IMPASTO PER CIRCA 15 TARALLI

- **Farina 00** 400 g
- **Acqua** 100 g
- **Strutto** 200 g
- **Mandorle** 150 g
- **Pepe nero** 4 cucchiaini
- **Sale fino** 8 g

PER DECORARE

- **Mandorle**

Preparazione. Per i taralli sugna e pepe cominciate dal lievitino. In una brocchetta con l'acqua a temperatura ambiente versate e sciogliete il lievito aiutandovi con un cucchiaino. In una ciotola a parte versate la farina, lo zucchero e poi il composto di acqua e lievito. Impastate a mano fino a ottenere una sorta di pastella. Coprite la ciotola con pellicola trasparente e fate lievitare per almeno un'ora in un luogo asciutto e al riparo da correnti d'aria. Alla fine sarà raddoppiata e con le bollicine in superficie. Intanto versate le mandorle con la pelle in un robot da cucina e tritate fino a ottenere una granella non troppo fine.

Per l'impasto: in una ciotola capiente versate la farina, aggiungete la granella, il pepe, il sale e mescolate con una mano. Aggiungete lo strutto e cominciate a impastare a mano, nel contempo versate l'acqua un po' alla volta. Aggiungete il lievitino e impastate fino a che non avrete ottenuto un composto liscio e omogeneo. Trasferitelo sulla spianatoia e continuate a impastare per qualche minuto per amalgamare bene gli ingredienti. Passate adesso alla formazione dei taralli. Prelevate 70 grammi di impasto, dividetelo in due pezzi da 35 g ciascuno e realizzate due bigoli lunghi 22 cm. Congiungete le due estremità e intrecciate tra loro i due bigoli fino a ottenere un intreccio fitto. Congiungete quindi le estremità formando una ciambellina e pigiando leggermente sulle estremità per saldare la forma.

Aggiungete 4–5 mandorle in superficie schiacciando leggermente affinché penetrino appena nell'impasto e man mano trasferite su una leccarda con un foglio di carta forno. I taralli sugna e pepe cuociono in forno statico già caldo a 160° per 50-60 minuti nel ripiano di mezzo del forno. Quando saranno dorati, toglieteli dal forno e lasciateli raffreddare prima di gustarli!



Waffle

RICETTA PER 4 PEZZI


Preparazione
15 minuti


Cottura
8 minuti

INGREDIENTI PER 4 WAFFLE DA 12 CM DI LATO

- **Farina 00** 280 g
- **Burro** 220 g
- **Uova** 6
- **Lievito in polvere per dolci** 2 g
- **Zucchero** 180 g
- **Baccello di vaniglia** 1
- **Sale fino** 1 cucchiaino

PER IMBURRARE LA PIASTRA

- **Burro**

PER GUARNIRE

- **Frutta fresca**
- **Sciroppo di acero**
- **Zucchero a velo**

Preparazione. Per prima cosa sciogliete il burro al microonde o a bagnomaria e lasciatelo raffreddare. Nel frattempo rompete le uova a temperatura ambiente in una ciotola e sbattetele leggermente con una frusta, unite lo zucchero e mescolate ancora. Setacciate la farina e il lievito direttamente all'interno della ciotola, aggiungete il sale e mescolate, prima piano poi sempre più energicamente con la frusta per amalgamare le polveri al composto e rimuovere eventuali grumi. Una volta intiepidito, versate il burro fuso nella ciotola poco alla volta, in modo da incorporarlo gradualmente con la frusta.

Dividete il baccello di vaniglia a metà per il lungo, estraete i semini con la lama di un coltello e aggiungeteli al composto, poi mescolate ancora fino a ottenere una consistenza piuttosto fluida, densa e omogenea. Coprite la ciotola con pellicola e fate riposare l'impasto in frigo almeno un'ora.

Riportate l'impasto a temperatura ambiente e nel frattempo scaldate la piastra per waffle per farla arrivare a temperatura. Quando la piastra sarà ben calda, spennellatela con un po' di burro fuso e versate un mestolo scarso di impasto all'interno dello stampo a forma di nido d'ape in modo da ricoprirne interamente la superficie. Chiudete la piastra e lasciate cuocere per 7-8 minuti, dopo qualche minuto controllate la cottura.

Quando i waffle avranno assunto un bel colore dorato, aprite il coperchio, staccateli delicatamente dalla piastra e poi trasferiteli in un piatto. Guarnite i vostri deliziosi waffle a piacere con sciroppo d'acero, frutta fresca e una pioggia di zucchero a velo!



GialloZafferano Collection

GRUPPO MONDADORI

Supplemento di

GialloZafferano

Prodotto e realizzato da
OpenEyes Film Srl

DIRETTORE RESPONSABILE
Simona Stoppa
simonastoppa@openeyesfilm.net

CON LA COLLABORAZIONE
del team web giallozafferano.it

COLLABORATORI
Luciana Giruzzi
Marilena Bergamaschi
Federica Esti
Michela Burkhart

EDITORE: **MONDADORI MEDIA S.p.a.**
20054 Segrate (Mi) - tel 02/75421

STAMPA: EFFE PRINTING S.r.l.
Località Miole Le Campore
Oricola (AQ)

DISTRIBUZIONE: PRESS-DI S.r.l.
20054 Segrate (Mi)

Pubblicazione registrata presso
il Tribunale di Milano n. 3595/2023



Non perdere
il prossimo numero
dedicato agli

Involtini

Carne, pesce e verdure racchiudono farciture ricche e saporite. Veloci da cucinare, piacciono a tutti!

il 3 ottobre in edicola!

GialloZafferano Collection

GRUPPO MONDADORI



IN EDICOLA IL 3 SETTEMBRE 2024 - € 2,00